

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS JENIS DAN PENYEBAB KECACATAN PRODUK
CHOCOMIX DI CV GRIYA COKELAT NGLANGGERAN, DESA
NGLANGGERAN, KABUPATEN GUNUNGKIDUL, DIY**



Disusun oleh :

**Chofifah Endar Nuraziz
(1800033071)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
JULI, 2021**

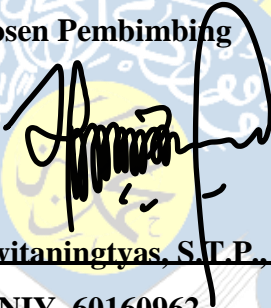
HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS JENIS DAN PENYEBAB KECACATAN PRODUK *CHOCOMIX* DI
CV GRIYA COKELAT NGLANGGERAN, DESA NGLANGGERAN,
KEBUPATEN GUNUNGKIDUL, DIY
2021**


**Disusun oleh :
Chofifah Endar Nuraziz
(1800033071)**

Yogyakarta, 22 Juli 2021

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :
Dosen Pembimbing**


**(Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.)
NIY. 60160962**

**Mengetahui,
Kaprodi Teknologi Pangan**


**(Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)
NIY. 60160914**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Chofifah Endar Nuraziz

NIM : 1800033071

Fakultas : Teknologi Industri

Prodi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah hasil karya saya sendiri berdasarkan data dan informasi yang saya dapatkan di CV Griya Cokelat Nglanggeran dan bukan plagiat/menjiplak karya orang lain. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa ada kecurangan dalam laporan kerja praktek ini, saya siap dikenakan sanksi.

Yogyakarta, 17 Juni 2021

Yang membuat pernyataan

Chofifah Endar Nuraziz

NIM 1800033071

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan kerja praktik (KP). Kerja praktik merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan. Penulisan laporan kerja praktik ini ditujukan untuk memenuhi tugas akhir pelaksanaan kerja praktik dan menjadi bukti bahwa saya telah melakukan kerja praktik sesuai dengan ketentuan.

Dengan selesainya penulisan laporan kerja praktik ini, tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang memberikan masukan-masukan kepada penulis. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc., selaku dosen pembimbing kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc., selaku dosen koordinator kerja praktik Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan
4. Ibu Surini selaku pembimbing lapangan dari CV Griya Cokelat Nglanggeran
5. Bapak Sugeng Handoko selaku manager CV Griya Cokelat Nglaggeran dan seluruh tim CV Griya Cokelat Nglanggeran yang sangat baik dan terbuka dalam membantu saya menyelesaikan pelaksanaan dan penulisan laporan kerja praktek
6. Shella Seprianingsih selaku rekan kerja praktik saya di CV Griya Cokelat Nglanggeran dan teman-teman Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan

Penulis menyadari dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan kekeliruan. Diharapkan laporan ini dapat menjadi bahan referensi dan evaluasi kepada Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan dan pihak-pihak yang membutuhkan. Akhir kata, penulis ucapkan terimakasih.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1. Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1. Sejarah	2
1.1.2. Visi dan Misi	4
1.1.3. Struktur Organisasi	5
1.2. Proses Produksi.....	8
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	8
1.2.2. Proses Produksi	24
1.1.3. Mesin dan Alat	32
1.1.4. Sarana dan Prasarana Penunjang	42
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir CV Griya Cokelat Nglanggeran	20
Tabel 1. 2 Bahan Tambahan Produk <i>Chocomix</i>	24
Tabel 1. 3 Alat <i>On Farm</i>	32
Tabel 1. 4 Alat dan Mesin Pembubukan.....	34
Tabel 1. 5 Alat dan Mesin Produksi	37
Tabel 1. 6 Sarana CV Griya Cokelat Nglanggeran	42
Tabel 1. 7 Prasarana Pendukung CV Griya Cokelat Nglanggeran.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi CV Griya Cokelat Nglanggeran	5
Gambar 1. 2 Pemecahan Buah Kakao	9
Gambar 1. 3 Pemisahan Biji Kakao dari Plasenta	9
Gambar 1. 4 Pengeringan Biji Kakao Setelah Fermentasi	12
Gambar 1. 5 Biji Kakao Kering Terfermentasi	12
Gambar 1. 6 Diagram Alir Proses Penanganan Bahan baku	13
Gambar 1. 7 Neraca massa Pengolahan Kakao	14
Gambar 1. 8 Bubuk kakao	15
Gambar 1. 9 Diagram Proses Pembubukan Biji Kakao Alir	16
Gambar 1. 10 Penyangraian Biji Kakao	17
Gambar 1. 11 Penumbukkan Bungkil Cokelat	18
Gambar 1. 12 Pengovenan Bubuk Cokelat.....	20
Gambar 1. 13 Penimbangan Bahan Minuman Cokelat <i>Chocomix</i>	25
Gambar 1. 14 Pencampuran I Bahan Minuman Cokelat <i>Chocomix</i>	25
Gambar 1. 15 Penuangan Bahan ke <i>Bowl Mixer</i>	26
Gambar 1. 16 Pencampuran Bahan Menggunakan <i>Mixer</i>	26
Gambar 1. 17 Penghalusan Bubuk <i>Chocomix</i> Menggunakan Blender.....	27
Gambar 1. 18 Penimbangan Bubuk <i>Chocomix</i> per <i>sachet</i>	28
Gambar 1. 19 Bubuk <i>Chocomix sachet</i> sebelum di <i>sealing</i>	28
Gambar 1. 20 Proses <i>Sealing Chocomix Sachet</i>	28
Gambar 1. 21 Penempelan label	29
Gambar 1. 22 Pemberian Label <i>Expired date</i>	29
Gambar 1. 23 Kemasan <i>Chocomix</i> Tampak Depan.....	29
Gambar 1. 24 Kemasan <i>Chocomix</i> Tampak Belakang	29
Gambar 1. 25 Kemasan Sekunder Berbahan Kardus	30
Gambar 1. 26 Kemasan Sekunder Berbahan Mika.....	30
Gambar 1. 27 Kemasan Sekunder Isi 10 <i>Sachet</i>	30
Gambar 1. 28 Diagram Alir Proses Produksi <i>Chocomix</i>	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Layout CV Griya Cokelat Nglanggeran.....	46
---	----

RINGKASAN

Biji kakao merupakan komoditas yang berperan penting dalam peningkatan devisa negara karena jumlah produksinya yang cukup tinggi. Banyaknya manfaat dan jumlah produksi biji kakao menggerakkan para produsen untuk mengolah biji kakao menjadi berbagai macam olahan pangan. Dalam proses produksinya, produsen selalu menginginkan hasil yang baik dan berkualitas perusahaan menerapkan sebuah kegiatan pengendalian kualitas untuk menghindari penyimpangan dari suatu produk. Salah satu produsen yang menghasilkan berbagai macam olahan cokelat adalah CV Griya Cokelat Nglanggeran yang menghasilkan beberapa produk, salah satunya *Chocomix* yang merupakan minuman cokelat yang menjadi produk unggulan. Produk ini memiliki 5 varian rasa berbeda, yaitu *Chocomix-ori*, *Chocomix-classis*, *Chocomix-ffee*, *Chocomix-tawa*, dan *Chocomix-ice* yang dikemas menggunakan kemasan *sachet alufoil*. Penggunaan kemasan ini ditujukan untuk menjaga kualitas bubuk minuman cokelat karena sifat kemasannya yang kedap air dan kedap udara.

Tujuan dari tugas akhir pelaksanaan kerja praktik ini adalah untuk menganalisis jenis dan penyebab kecacatan pada 5 varian produk minuman cokelat *Chocomix* yang merupakan produk unggulan CV Griya Cokelat Nglanggeran dengan metode analisis diagram pareto dan diagram *fishbone*. Berdasarkan analisis data yang didapatkan dari CV Griya Cokelat Nglanggeran, dapat diketahui bahwa terdapat 3 jenis kecacatan yang terjadi, yaitu kemasan jebol 79% , tidak ada stiker AKG 18%, dan netto tidak sesuai 3% dengan prioritas kecacatan yaitu jenis kemasan jebol. Kemudian faktor utama penyebab kecacatan produk *Chocomix* yaitu faktor metode pengemasannya. Permasalahan yang menjadi penyebab kecacatan terjadi yaitu karena seluruh proses pengemasan dilakukan secara manual sehingga kemungkinan terjadinya cacat lebih besar. Jadi, solusi yang diperlukan yaitu mulai menggunakan alat pengemas otomatis yang sesuai untuk kegiatan UMKM serta menambah tahap pengayakan bubuk *Chocomix* untuk menghindari kontaminasi fisik.

Kata kunci : *Griya Cokelat Nglanggeran, Chocomix, Diagram Pareto, Diagram Fishbone, Analisis Cacat Produk*